40e Année. — Tome LXXVIII N° 2056 Paris, 23 Novembre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA RECOLTE DE 1933

En Touraine

Favorisés par un beau temps, rare en cette saison, nos vendanges en Touraine se sont faites dans d'excellentes conditions et ont été achevées beaucoup plus tôt qu'à l'ordinaire. Les Cots, les Gamays, les Groslots ainsi que les bons Bretons ont été ramassés en septembre et nos Pinots blancs dont la cueillette habituellement se poursuit jusqu'à la fin novembre ont pu être pris dès le début d'octobre. Au 20 de ce mois d'octobre, la récolte était déjà rentrée, chose rare en notre région. C'est donc un bon mois d'avance que nous avons obtenu grâce à un été particulièrement chaud. Cette avance a permis de rentrer des raisins bien mûrs et tout à fait à point.

Nos vignerons dans l'ensemble se montrent satisfaits de la qualité, mais tous ou presque tous sont déçus par les rendements qui sont nettement inférieurs à ce que l'on était en droit d'espérer. La sécheresse trop prolongée a laissé les grains petits et les grappes ne se sont pas développées d'une manière suffisante pour permettre la vendange abondante sur laquelle on comptait. Ce sont surtout les vignobles à vin blanc, les pinots qui ont les rendements les moins satisfaisants.

Les rouges de qualité courante et même les petits groslots sont bien réussis. Ils ont de bons degrés avec une acidité convenable et une fort jolie couleur. Ils réunissent par conséquent tous les éléments nécessaires d'une bonne tenue.

Les vins fins donnent également satisfaction. Il est peut-être encore un peu tôt pour se prononcer d'une manière définitive sur la classe dans laquelle il conviendra de les placer, mais les premières constatations leur sont nettement favorables. Pour les Bourgueil et les Chinon, il semble bien que l'on soit en présence d'une qualité au moins égale à celle de 1928 et en tous cas supérieure à celle de l'année 1929.

Cette impression que nous avons eue est partagée par nombre d'amateurs de nos vins de la région qui ont déjà fait leurs achats, dans les crus réputés du Chinonais et de la région de Bourgueil.

Il n'est pas douteux que près des deux tiers de la récolte ont déjà trouvé preneurs à des prix variant de 500 à 800 francs. On peut encore trouver quelques bons celliers à 600 francs à Bourgueil, Benais, Restigné, etc... Mais ils deviennent rares. Certains propriétaires demandent pour leurs cuvées les mieux réussies jusqu'à 1.000 francs de la pièce. Les bons Chinon se cotent entre 600 et 1.000 francs et la petite quantité récoltée fait que l'on tient ferme les prix demandés.

Les moindres de ces vins de côte ont 10 degrés couverts. Les meilleurs atteignent 12 degrés avec une très belle couleur et un fort joli bouquet. Ils n'ont

pas reçu encore leurs premiers soutirages d'après décuvage et ont besoin pour s'affirmer que les premières gelées soient passées. Ce n'est qu'après ce stade que l'on pourra vraiment les juger à leur valeur exacte. On organise une foire aux vins à Chinon pour la mi-décembre. D'ici là, les meilleurs de nos vins auront eu le temps de se faire et se présenteront dans les meilleures conditions.

Nos vins blancs que l'on goûte encore difficilement, la fermentation n'étant pas terminée, sont comme les rouges fort bien équilibrés.

Déjà un certain nombre de celliers de pinots ont été vidés. Ce sont surtout les vins courants et les vins d'arrière-côte qui ont été recherchés en enlevés.

Pour les meilleurs, ceux des bonnes côtes, il semble qu'il soit trop tôt pour les juger et vendeurs et acheteurs attendent avant de se prononcer. On s'observe et on attend. Il est néanmoins certain que l'on se trouvera cette année en présence d'une qualité remarquable.

A Vouvray, à Rochecorbon et à Vernou, des tris successifs ont permis aux propriétaires les plus soigneux d'atteindre de hauts degrés grâce à une cueillette faite au meilleur moment, à l'époque la plus favorable.

Les moindres degrés enregistrés pour les blancs en premières côtes ont été de 12 degrés Baumé, les 13, 14 et 15 degrés ont été assez courants ; quelques moûts ont atteint 16°.

Nous aurons donc avec 1933 des vins blancs méritant vraiment d'être classés dans la gamme de nos meilleurs millésimes, des types dignes des palais les plus délicats et méritant la faveur d'une grande conserve.

Il était temps, car chez les particuliers les caves munies de vins de bonnes années commençaient à se faire bien rares. A noter que l'on pourra se réapprovisionner dans les meilleurs crus à des conditions avantageuses pour les gourmets. Les prix semblent devoir être très raisonnables, très abordables, malgré la valeur certaine des produits de 1933 et le peu de vin récolté.

Malheureusement pour nos propriétaires de crus renommés, les rendements ont été encore plus réduits toutes proportions gardées que dans les autres vignobles. Les très bons vins seront donc relativement peu nombreux et devront comme les rouges de choix s'enlever rapidement.

De nombreuses demandes sont déjà parvenues à la propriété, mais les vins n'étant pas faits, les transactions ont été pour ainsi dire nulles.

D'après les demandes de renseignements faites près des propriétaires, les acheteurs paraisent vouloir venir cette année se rendre compte sur place par eux-mêmes de la valeur des 1933 et visiter les caves pour refaire leurs approvisionnements.

Allons-nous revenir aux bonnes traditions d'avant-guerre qui voulaient que ce ne soit qu'au cellier et après dégustation que se traitassent les affaires ? Elle est à regretter cette époque qui était favorable aux viticulteurs consciencieux. On ne considérait pas alors dans un vin seulement sa teneur en alcool, on y recherchait d'autres qualités que l'on trouvait dans la finesse, le goût et le bouquet.

Il serait désirable de voir se rétablir ces bonnes et saines pratiques.

Convaincus de la grande qualité de leurs vins, les propriétaires de la région de Vouvray et appartenant au Syndicat de Défense ont décidé d'organiser une foire aux vins à Vouvray pour les 6 et 7 janvier.

Le premier jour sera réservé aux négociants. Le lendemain à tous les amateurs désireux de se procurer de beaux et bons échantillons de nos meilleurs coteaux des communes de Chançay, Noizay, Reugny, Rochecorbon, Sainte-Radegonde, Vernou et Vouvray.

Ce sera là une excellente publicité qui ne peut que mettre une fois de plus en valeur le nom déjà si justement renommé de nos coteaux.

Ch. Vavasseur.

En Charentes

Les vendanges, dans les Charentes, ont débuté avec presque un mois d'avance sur l'année dernière. Des pluies survenues au dernier moment, avant la maturité, ont favorisé cette dernière ; mais elles ont déclenché une attaque de Pourriture sur la Folle Blanche et aussi parfois sur le Saint-Emilion.

Les premiers moûts récoltés ont causé une désillusion au point de vue de leur densité. On s'attendait à des degrés très élevés, de 11, 12 et peut-être 13. On trouvait des densités correspondantes à 7, 8, 9 degrés d'alcool.

La suite des vendanges s'est effectuée dans de bien meilleures conditions ; le beau temps revenu, la maturité s'est accélérée.

On a trouvé alors, notamment avec le Saint-Emilion, des densités de moût correspondant à des vins de 10 et 11 degrés.

Néanmoins, le degré alcoolique moyen de tous les vins du pays sera moins élevé qu'on ne l'aurait cru avant la cueillette. Il se placera sans doute entre 9 et 10°, force exceptionnelle pour la région.

Une autre caractéristique des vins de 1933 est une acidité très au-dessous de de ce qu'elle a l'habitude d'être dans les Charentes. Circonstance favorable pour la qualité de ces vins, au point de vue de leur destination possible au commerce de consommation en nature, qui en fait des achats assez importants dès le début de la campagne.

Les prix pratiqués, très bas au début, n'ont pas tardé à s'élever sérieusement.

D'autre part, des vins de qualité excellente et d'un degré alcoolique élevé sont aussi avantageux à distiller. De ce fait, la distillerie a aussitôt fait également des offres et des achats en hausse nouvelle.

Tout cela s'est passé au cours des vendanges mêmes, pour en arriver au point où nous en sommes, lorsque, après la fin de la cueillette, on a connu l'opinion générale sur les rendements.

Ceux-ci ont déçu la majorité des viticulteurs. On s'attendait à une récolte peu élevée, sans doute, mais on a recueilli encore moins en volume qu'on ne comptait. La vendange rendait beaucoup de jus à la cuve ; mais il fallait parcourir beaucoup de terrain pour emplir les cuves.

La Grande et la Petite Champagne, notamment, ont été les plus mal servies.

Dans ces régions, au sol crayeux très chlorosant, les vignes ont jauni de façon très grave dès le printemps. Le Saint-Emilion, qui en est le cépage essentiel, a d'abord supporté une très mauvaise sortie, ensuite les grappes trop rares ont encore coulé (conséquence de la chlorose et de deux semaines de pluies froides à l'époque de la floraison).

Si bien que ces deux crus, qui sont les plus réputés, ont eu, selon nous, environ deux tiers de récolte ordinaire.

Les Borderies, les Fins Bois et autres Bois ont été défavorisés. Beaucoup de vignobles ont fait autant de vin qu'en 1932 ; quelques-uns davantage.

En résumé, l'ensemble du vignoble du pays du cognac semble, d'après les opinions autorisées, avoir récolté moins de vin qu'en 1932. Mais la qualité générale est excellente ; le degré alcoolique élevé. Et l'on peut dire que si l'on exprimait la récolte de 1933 en eau-de-vie, elle s'éloignerait peu de celle de 1932, plus volumineuse, mais beaucoup moins riche en alcool.

Le marché des vins a été hâtivement très actif, comme nous l'avons expliqué plus haut. Tant et si bien qu'une grosse proportion des vins, qui étaient à vendre, sont entre les mains des acheteurs (pour la chaudière, ou pour la consommation en nature).

Les achats, quoique fort ralentis, se poursuivent. Et, si les prix, malgré la hausse sur ceux du début, sont encore insuffisants pour dédommager le viticulteur de toutes ses peines, nous croyons que tous les vins de la région s'écouleront facilement cette année.

Le commerce des eaux-de-vie vers l'extérieur du pays, et aussi à la propriété, qui boudait depuis longtemps, s'est un peu ranimé.

Une incertitude réelle plane toujours sur les affaires et en exagère les difficultés. Mais on y sent pourtant aujourd'hui un vent d'optimisme de bon aloi.

J.-L. Vidal,
ingénieur agricole.

En Gironde

Nous avons eu en Gironde, cette année, de très fortes chaleurs en juillet et août. Des pluies sont venues à propos pour réconforter le vignoble qui commençait à souffrir de la sécheresse. Les vendanges se sont faites dans de bonnes conditions.

La quantité ne sera pas sensiblement supérieure à celle de 1932. En revanche, la qualité est très bonne, surtout dans les vignobles où on a attendu la parfaite maturité.

Les prix se sont relevés comme partout et on a beaucoup acheté de vins de 1932, dont il reste maintenant de faibles quantités.

Les 1933 ont donné lieu à un certain courant d'affaires qui permet d'espérer une réalisation facile de la récolte.

A. Gibert.

En Moselle

Favorisée par un temps splendide, la vendange s'est faite dans de bonnes conditions ; la maturité était excellente, de belles grappes, pas de Pourriture,

malheureusement pour certaines variétés, elles étaient peu nombreuses. Les cépages qui ont le moins souffert de la gelée du 23 avril et qui ont donné le meilleur rendement sont les Auxerrois blanc et gris.

Si la quantité est faible, environ 20 hl. à l'ha., par contre la qualité est bonne, les moûts accusaient 80 et 90 Oechselé, soit en moyenne 11 d'alcool.

Si la qualité est remarquable, les prix offerts le sont également, c'est ainsi que les clairets au pressurage ont trouvé amateurs à 340 fr. l'hl., prix inconnu depuis l'armistice.

A. A.

LES HYBRIDES

J'avais renoncé depuis bientôt trois ans à envoyer des communications sur les Hybrides, faisant partie de nombreuses associations viticoles et ne voulant pas froisser des amis ou créer des désunions entre viticulteurs.

Devant la nécessité de faire des économies et de lutter contre les maladies cryptogamiques, j'avais décidé de reprendre mes communications. Je remercie la Société Centrale et son bureau de m'avoir fourni l'occasion de m'expliquer sur cette question et de reprendre la discussion sur les Hybrides dans un milieu de praticiens renommés.

Je ferai une courte incursion dans le passé pour rappeler la genèse de l'hybridation en viticulture, et je vous rappellerai rapidement que c'est Contassat d'Aubenas qui eut l'idée le premier, d'hybrider américains et français.

La première hybridation donna des résultats au-dessus de toutes espérances. Seibel 1, 202, 29, 41, 47, 14, 2007 et 7120, etc.

Seibel et Couderc décidèrent de continuer l'idée de Contasset, mais les 2e et 3e générations n'eurent pas beaucoup de succès et ne donnèrent rien. Il faut arriver dans les 4000 : 4643, 4646, etc., pour trouver aussi bien. Pour avoir des plants paraissant vraiment intéressants, tels que 8745, 7053, 8357, 11803, etc., il faut atteindre les 8000. Mais tout cela, je crois, ne sera rien à côté de collections futures qui paraissent avoir obtenu la résistance demandée, la vigueur, la fructification et la grosseur du grain. Reste à connaître leur affinité. On pourra dans trois ou quatre ans en parler utilement. Ce pourrait bien être une véritable révolution en viticulture.

Je veux parler des Hybrides Seyve-Villard, dont quelques-uns sont au commerce depuis 1933.

Genèse de l'hybridation

Pourquoi le Midi est-il resté si longtemps sans s'occuper de la question des Hybrides et pourquoi aussi a-t-il été si longtemps réfractaire à leur propagation ?

1° A cause de la supériorité au début comme grosseur et en général qualité des plants français ;

2° Parce que les maladies cryptogamiques épargnaient davantage autrefois notre climat méditerranéen, plutôt sec.

3° Parce que la vigne est chez nous la seule culture ou tout au moins la culture la plus importante, et que l'immense majorité des viticulteurs était outillée pour sulfater facilement deux à trois fois par mois ;

4° Parce que les viticulteurs d'avant-garde qui avaient essayé des Hybrides n'avaient eu que des déboires.

1° Par la plantation directe ;

2° Par manque d'affinité au greffage ;

3° Par l'emploi de cépages donnant trop peu ou donnant des vins à goût désagréable ou foxés.

Aujourd'hui, la situation a complètement changé. Et c'est la raison pour laquelle on m'a demandé cette petite causerie.

1° Le Midi, devenu région de pluie ou de brouillard continus, est obligé de tripler ses sulfatages et n'en perd pas moins une bonne partie de sa récolte avec les plants français ;

2° On est arrivé par contre avec un peu de méthode à sélectionner les bons hybrides qui permettent avec :

a) Aucun ou seulement quelques sulfatages de sauver la récolte ;

b) On connaît les quelques rares qui résistent sur leurs racines. On greffe les autres.

c) On est arrivé à mettre au point l'affinité de ceux à propager sur les différents porte-greffe employés dans la région ;

d) On a et surtout on va avoir, d'ici quelques années, des hybrides à gros raisins et à gros grains, donnant des récoltes normales et quelquefois abondantes ;

c) On arrive à faire d'excellents vins qui, j'en ai fait la preuve, rivalisent et souvent l'emportent sur nos plants français.

3° Parce que nous rentrons dans une crise qui s'avère intense et hélas ! probablement de longue durée et que, s'il faut que tous les viticulteurs se resserrent autour de leurs dirigeants et soient prêts à soutenir avec une énergie toujours accrue, les revendications de la viticulture métropolitaine ;

D'un côté, tout viticulteur doit chercher à traverser cette période de crise :

1° En économisant le plus possible ;

2° En s'assurant un minimum de récolte qui lui permette d'éviter les années de 24 mois. L'hybride peut jouer dans ce cas un rôle important insoupçonné en leur faisant le plus vite possible une place importante dans le renouvellement des vieilles vignes.

En effet, un simple calcul fera voir l'économie que l'on peut réaliser ainsi. J'ai sulfaté en 1932 18 fois à 3 %. Je ne compte pas les poudrages. J'emploie en moyenne 10 hectos à l'hectare, soit par hectare 10 hectos × 18 = 180 hectos à 3 kgrs par hecto, soit 540 kgrs de sulfate à 150 francs = 810 francs. J'ai fait la moitié de mes traitements à main d'homme, les autres à traction animale. J'ai compté (main-d'œuvre, animaux et amortissement compris) que un traitement à traction coûtait la moitié moins. Je compte donc un total de 14 traitements seulement à raison de trois hommes par hectare, si on veut le bien

faire, soit 80 fr. × 14=1.120 fr., soit une dépense par hectare de 1.950 francs pour une année comme celle-ci.

Je n'ai sulfaté les hybrides, les uns dans les autres, que trois fois en n'employant que 500 litres à l'hectare, parce que je ne passe que d'un côté et à 2 %, soit : 1.500 litres à 2 % = 30 kgrs. Soit 45 francs de sulfate et 200 francs de main-d'œuvre.

Economie réalisée : 1.650 francs par hectare.

Je ne parle pas des soufrages et de l'économie de leur suppression, quoique beaucoup d'hybrides n'aient pas d'Oïdium.

J'ajoute que cette suppression des 4/5 des sulfatages permet de travailler avec un personnel très réduit, et de prendre les labours toujours à point, alors qu'en 1932, on a été dans l'impossibilité de les faire ou on ne les a pas faits par peur de contamination. Cet avantage (je ne le chiffre pas), est appréciable.

On peut donc compter une année dans l'autre, car en année normale, je ne sulfate les hybrides qu'une fois avant la floraison et encore pas tous, une économie de 800 à 1.000 francs par an, sans compter la disponibilité du cheptel pour une culture rationnelle.

J'ai dit en deuxième lieu que l'hybride assurait un minimum de récolte.

On est sûr avec lui d'avoir une récolte normale de 50 à 150 hectos à l'hectare, suivant les terrains et les cépages, à condition de faire les quelques sulfatages pour ceux qui le demandent.

Quel est le viticulteur qui peut en dire autant avec des plants français, les années comme 1930 ou 1932 ?

Exemple :

Commune de Vérargues : 20 à 30.000 hectos, année normale.

Château du Pouget, compris dans cette commune : 6 à 7.000.

En 1930 :

Commune de Vérargues : 6.000 hectos ;

Château du Pouget : 3.400 hectos, dont 500 hectos français et 2.900 hectos hybrides.

En 1932 :

Commune de Vérargues : 9.000 hectos environ ;

Pouget : 4.400, dont 1.200 français et 3.200 hybrides.

Si je n'avais pas eu en 1932 au Pouget des hybrides qui m'ont permis de sulfater 18 fois et de sauver une petite demi-récolte sur les français, je n'aurais jamais pu sulfater 18 fois, et j'aurais tout perdu.

Nombreux aujourd'hui sont les amis qui m'ont écouté et qui ont pu faire la même constatation.

Mais une fois encore pour arriver à ce résultat, ne faites pas le raisonnement de beaucoup de viticulteurs qui disent en plantant un hybride : j'ai une mauvaise terre, je vais y mettre des hybrides, je ne la sulfaterai jamais, je la fumerai quand j'aurai le temps et je la labourerai quand je n'aurai rien à faire ailleurs. Que ceux-là laissent les hybrides tranquilles ; car l'hybride n'est pas un paria, et après l'avoir greffé sur le porte-greffe qui lui convient, on doit

lui donner les soins qu'il demande et auxquels il a droit si l'on veut avoir des résultats satisfaisants.

Nous allons étudier si vous le voulez bien les hybrides vraiment intéressants :

Noirs

Teinturiers première époque : 2007, 209, 4646, 5437, 5912, 6740, 5487.

2e époque. — 3 et 2 de Couderc.

Demi-teinturiers. — (3 ou 4 fois la coloration de l'Aramon).

1re époque. — Seibel 1, 4643, 5455, 5163, 829-6 Malègue.

2e époque. — 7120, 5813, 5484, 5915.

Hybrides blancs. — 6468, Couderc 12, Couderc 13, 6151, 5717, 5663, Baco 22 A, 5356, 4986, 5213, 4995, 2653.

Raisins de table : 5813, 5484, 2653.

Hybrides directs : Juill. 580, noirs ; Seibel 5033, noirs ; 4646, noirs ; 2007, dans terrains sans calcaire ; 5709, blanc, 8820, noir ; peut-être 7053, noir ; 6168, rose-blanc ; peut-être C. 13, blanc et 6468 ; peut-être 11803, rose.

Hybrides nouveaux : 6062, 7099, 7053, 8745, 8541, 8748, 8357, 7606, 8915, 11257, 11803, 9045, 17 Couderc.

Hybrides que j'ai cru beaux et que j'ai supprimés : 6186, 8337, 14 Couderc, gèle en hiver ; 15, Couderc : manque complètement d'affinité au greffage.

En résumé : hybrides à conseiller :

Teinturiers : 2007, 5437, 5912, 6740 et (209 si on veut sulfater cinq ou six fois une année semblable à 1932.)

C. 2 et 3 sur fil de fer.

Demi-teinturiers : Seibel 1, 5163, 829,6 Malègue ; 6905, endroits gelés surtout ; 7120, 5813 pour remplacer l'Aramon.

Nouveaux rouges : 7053, 8745, 8901, 11803.

Blancs : 6468, C. 13, 6150, 5663.

Voulez-vous me permettre, avant de passer à la discussion des numéros de vous lire un petit passage d'un long article que j'envoyais à la *Revue de Viticulture* il y a bientôt 10 ans, pour répondre à des critiques acerbes, dont j'étais à cette époque gratifié à profusion, passage qui me paraît être tout à fait d'actualité et un tantinet prophétique.

« Que surgissent quelques années pareilles à 1910, 1915, 1917, vous verrez venir à nous tous ceux qui sourient aujourd'hui de pitié, en entendant parler de l'hybride résistant, tout juste bon pour faire du bois à odeur de punaise. On vous pardonnera le mauvais tour que vous vouliez jouer à la vieille routine de paysan. Vous seriez poursuivis de demandes de renseignements, assaillis de visiteurs. Inutile de chercher à convaincre. Laissez venir à vous les viticulteurs. Ce jour viendra plus tôt qu'on ne croit. Le spectre de la mévente s'est fait oublier ; mais il nous guette toujours. Quand les vins subiront fatalement, par suite de la loi de l'offre et de la demande, une baisse notable et qu'on se trouvera en face de frais énormes ; plus d'un viticulteur ouvrira les yeux et comprendra qu'il est intéressant de cultiver des vignes à rendement de 60 à 100 hectos à l'hectare qui n'ont besoin ni de beaucoup de sulfatages, ni de soufre,

ni de la main-d'œuvre nécessaire à l'application de ces remèdes. Ce jour-là, on vous imitera et on sera heureux de profiter de votre expérience.

Nous n'avons pas la prétention de supprimer nos belles vignes d'Aramons de plaine, mais nous disons que même dans de très riches terrains, il y a intérêt pour un propriétaire à planter 1/4 ou 1/3 de son domaine en hybrides bien résistants et judicieusement choisis, qui lui assureront une certaine quantité de vin, évitant un désastre les années de Mildiou, et lui permettront de porter tous ses efforts, tout son personnel sur ses vignes françaises, sauvant ainsi avec quelques traitements de plus une récolte sans cela bien compromise. »

En résumé, je crois pouvoir affirmer que nous avons actuellement, grâce à une sélection courageuse, inspirée uniquement par le désir de faire toujours mieux et surtout d'éviter bien des expériences coûteuses, des hybrides réunissant beaucoup des qualités demandées.

Affinité certaine sur tel ou tel porte-greffe.

Résistance suffisante aux maladies.

Récolte moyenne raisonnable.

Vin marchand et souvent recherché.

Différentes maturités pour étayer la vendange.

Voulez-vous me permettre en terminant, d'aborder le sujet ou plutôt le plus grand reproche moral qu'on ait fait à l'hybride.

« L'hybride ruinera la culture méridionale parce qu'il étendra l'aire de la vigne ».

Depuis quinze ans, Messieurs, j'ai entendu ce raisonnement et je réponds encore aujourd'hui en toute franchise, cela pourra peut-être venir, mais cela n'est pas encore. J'essaye de le prouver. On ne plante pas d'hybrides dans les régions où il n'y a jamais eu de vignes, à moins que ce soit dans des jardins de collectionneurs, à l'abri de murs bien blancs ou de vitrages coûteux.

On plante, il est vrai, pas mal d'hybrides dans le centre ; mais les résultats ne sont pas ceux qu'on aurait pu espérer, pour deux raisons : la première, c'est que ces plants, tous de première époque, sont souvent gelés et comme le Baco 1, perdent toute leur récolte. Les autres, comme le 6905 se couvrent de tavelures telles, par suite d'humidité persistante, que le grain en reste atrophié et sans jus. La plupart enfin ont une fleur femelle ou antogone beaucoup plus mal conformée que chez les français, avec un col rétréci qui s'ouvre difficilement par temps humide, et la fécondation s'effectue très mal, les étamines étant souvent aussi à tiges très courtes. Cet inconvénient leur vient de leurs parents américains. Il en résulte les années humides, une coulure intense, d'autant plus que les hybrides fleurissent généralement plus tôt que les plants français, et cette coulure peut aller jusqu'à une perte totale de récolte.

Ajoutez à cela que beaucoup d'hybrides sont sujets à l'Anthracnose et au véritable Black-Rot dans les pays froids et pluvieux.

Toutes ces raisons font que beaucoup de viticulteurs des régions septentrionales sont désabusés par les plantations d'hybrides, et souvent découragés, par-

ce qu'on leur fait croire que sous leur climat pluvieux, tous les hybrides peuvent se planter directs et qu'ils s'aperçoivent vite que, s'ils résistent davantage que dans le Midi, ils n'en dépérissent pas moins rapidement.

Sous notre climat, au contraire, pas d'Anthracnose ni de Black-Rot. La fécondation s'effectue bien plus facilement et nous pouvons surtout y cultiver les deuxièmes époques, parmi lesquelles sont les plus beaux raisins et les plus belles résistances aux maladies. Nous en avons un bel exemple dans les Côtes du Rhône, entre Vienne et Orange, région dont le climat est bien proche du nôtre et où depuis près de dix ans, il ne se plante pas une vigne française pour neuf vignes d'hybrides.

Et cependant même là, les belles variétés telles que le 5813 ne donnent pas les résultats que nous obtenons chez nous.

Voyez-vous, rien ne vaut pour la vigne, qu'elle soit française ou hybride, notre beau pays d'ocre et de feu, où les raisins deviennent aussi noirs que les femmes sont brunes. Et c'est encore sous le chaud soleil du Midi, tant chanté par Mistral, que nous verrons les plus beaux hybrides, pour la plus grande gloire de nos hybrideurs et pour le plus grand profit de notre escarcelle légèrement à sec.

Il se peut cependant que l'on trouve un jour des hybrides qui viennent sous les climats froids.

Croyez-vous que, parce que nous vitupérerons contre eux, cela les empêchera de remplacer avantageusement les anciens plants indigènes ? Non, n'est-ce pas ? On n'arrête pas un progrès, et je fais appel ici à nos éminents professeurs qui sont dans la ville, et je leur demande s'ils nous ont jamais enseigné pareille sottise, eux qui nous ont toujours reproché avec juste raison, de ne faire jamais assez bien, et nous ont toujours demandé de faire mieux.

Soyons beaux joueurs. Nous avons pour nous aujourd'hui encore une avance considérable sur les autres régions, grâce à notre climat : tâchons d'en profiter, prenons les devants, armons-nous contre l'adversité, adaptons-nous à des méthodes nouvelles qui nous permettront de résister.

L'avenir est à ceux qui tiendront les derniers.

Eric COULONDRE,
Ingénieur agricole.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1933 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire). — Adjudication de fourniture de vins à Brest, à Rochefort. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre. — La campagne 1933-1934 commence sous des signes heureux. La récolte abondante que tout faisait prévoir en juin s'est abaissée à une moyenne raisonnable et la crise, comme la mévente horrifique, ont disparu de l'horizon : la vendange de 1933 ne portera pas à notre viticulture le coup fatal ; c'est un soulagement pour tous ceux qui vivent de la vigne et du vin.

Bien mieux, 1933 sera une année de bons vins, de très bons vins même, dans nos principales régions de cru. La cause du vin, compromise par des années d'abondance ou de qualité vulgaire, va regagner des points. Nouvelle cause de joie pour nous.

En troisième lieu, le départ de cette campagne s'annonce comme prestigieux ; si ce *train* était soutenu pendant les mois qui vont suivre, il serait à craindre que le vin fasse défaut en septembre prochain. Il est bon de tempérer cet espoir par des pensées moins optimistes, car qui peut dire, en novembre 1933, de quoi septembre 1934 sera fait ?

Voici des chiffres, relatifs au premier mois de la campagne, publiés au *Journal officiel* du 15 novembre :

Les sorties de vins, moûts et vendanges appartenant à la dernière récolte s'élèvent à 7.830.000 hectolitres. C'est un record, vis-à-vis d'octobre 1932 (6.630.000) et même de 1931 (7.150.000 hectolitres). Le détail de ces sorties est le suivant : en septembre, 1.465.683 hectolitres de vins de la récolte ont été livrés au commerce ; 867.288 hectolitres de vendanges fraîches s'y ajoutent, soit 2.332.971 hectolitres au total. En octobre, 5.190.886 hectolitres de vins et 305.432 hectolitres de vendanges fraîches ont été expédiés, soit, pour octobre, 5.496.318 hectolitres au total. Total des prélèvements sur les disponibilités de la propriété, de 7.829.289 hectolitres.

La consommation taxée approche 4.400.000 hectolitres, ce qui est un chiffre sensiblement supérieur à la moyenne de l'an dernier. Elle est exactement de 4.385.672 hectolitres, contre 4.125.930 hectolitres en octobre 1932.

Les stocks du commerce sont de près de 14 millions d'hectolitres (exactement 13.913.871 hectolitres), alors qu'à fin octobre 1932, ces stocks n'étaient que de 13 millions (13.088.148 hectolitres).

Nous voyons dans ces nouvelles et dans ces chiffres des symptômes heureux pour le marché des vins pendant la campagne qui commence.

Les cours sont déjà orientés vers la hausse. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après un été extrêmement sec, nous sommes menacés d'avoir un hiver très humide. Depuis le mois de septembre, les pluies sont fréquentes et ont été très abondantes en certains moments, en octobre.

Les belles journées avec soleil chaud et vent sec se comptent, depuis que l'automne a commencé. Tandis que nous étions habitués dans notre région à avoir des mois d'octobre et novembre merveilleux. Jamais, dans le Midi, nous n'avions eu des changements atmosphériques aussi brusques que ces dernières années et particulièrement en ce moment.

Un jour, le soleil est brillant, le mistral sec souffle avec violence et fait prévoir une longue série de beaux jours ; le viticulteur est content, parce qu'il pense que les travaux vont pouvoir se poursuivre sans interruption. On rentre le vin chez soi en admirant le ciel étoilé et un beau clair de lune, faisant prévoir une journée idéale pour le lendemain. Lorsqu'on se réveille, le matin, la pluie tombe au dehors. Et les averses se succèdent souvent pendant plusieurs jours. C'est ce qui se produit, au moment où nous écrivons notre chronique hebdomadaire.

Les travaux avaient bien commencé dans le vignoble, ils sont arrêtés depuis plusieurs jours et les mauvaises herbes tapissent le sol.

Il est utile de faire en ce moment où la température n'est pas trop froide, les plantations de racinés dans les terrains de coteaux et dans les sols perméables.

Ne pas cesser de recommander aux ouvriers chargés de mettre les racinés en place, de tomber une couche de terre de la surface, au fond du trou qui formera le lit meuble sur lequel on étalera les racines rafraîchies du raciné. Recouvrir les racines d'une couche de terre meuble de la surface, tasser un peu la terre sur les racines, pour qu'il y ait adhérence. Et terminer de combler le trou, en formant autour du plant un bourrelet jusqu'au collet. Le buttage du raciné planté est indispensable pour assurer une bonne reprise vigoureuse.

Recommander surtout aux ouvriers de ne pas piétiner fortement le plant à la surface, comme on le fait trop généralement dans notre région.

Lorsqu'on plante à cette époque, il ne faut pas tailler les poussées du raciné afin que les froids rigoureux de certaines journées d'hiver ne nuisent pas à la bonne reprise. Ce n'est qu'au printemps qu'on taillera bien court les racinés plantés en automne.

Il n'en est pas de même lorsque les plantations se font au printemps. Dans ce cas, tailler les pousses en même temps qu'on rafraîchit les racines.

On n'a pas trop l'habitude dans notre région de planter des racinés greffés. Pourtant, dans les bons terrains frais, ce mode de plantation donne de bons résultats, si on soigne bien les nouvelles plantations la première année.

On a commencé à déchausser certaines vignes. A moins que ce soit pour employer des fumiers et engrais, il vaut mieux ne déchausser que dans les mois de janvier et février et laisser les pieds des souches dégarnis pendant un certain temps. Les jeunes vignes greffées depuis moins de trois ans ne doivent pas rester déchaussées pendant la période des fortes gelées. La soudure pourrait être détériorée.

Dans les jardins, on peut commencer aussi la plantation des arbres fruitiers.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nous avons eu au début de ce mois une forte recrudescence d'achats de vins de notre dernière récolte, par des maisons de Paris, du Centre et de l'Est. Certains achats ont été importants. Jusqu'à 100.000 hectos pour une seule société, au prix de 10 fr. 50 le degré, le vin titrant en moyenne 9 degrés. Autrefois, il y aurait eu une hausse sensible à la suite de ces achats massifs. Cette année, les prix se sont raffermis et c'est tout. Cela, parce que, aussitôt que le mouvement d'achats s'est produit, les vendeurs ont été nombreux à solliciter les courtiers. Si au contraire, comme cela se produisait les années précédentes, les vendeurs s'étaient raréfiés au moment de la hausse, les prix auraient monté. Ce n'est pas que nous souhaitions une trop grande élévation des cours ou une résistance trop tenace de la part des propriétaires détenteurs de vins, comme cela s'est produit certaines années où le vin a dépassé à tort 200 fr. l'hectolitre. Le propriétaire doit être raisonnable, et se contenter d'un bénéfice normal sur les frais d'exploitation élevés, à cause des hauts salaires et du peu de travail rendu par les ouvriers en général.

Les engrais, les produits cupriques, arsénicaux et les soufres restent chers.

Nous arriverons, comme nous l'avons déjà dit, aux prix de 12 fr. le degré pour les vins supérieurs, si les viticulteurs du Midi savent ou peuvent attendre, sans aller solliciter le commerce, et si les vins avariés sont dirigés vers la chaudière. Les mauvais vins seront distillés si leurs détenteurs ne sont pas soutenus par certains parlementaires influents ???

Le président de la Commission des boissons de la Chambre, qui est passé maître en fait de réclame personnelle, prend prétexte de la légère reprise qui vient de se produire et qui n'a pas été de longue durée, pour donner sur le journal politique de l'Hérault, à sa dévotion, que c'est lui le *deux ex machina* créateur du courant d'affaires que nous venons de signaler. Ecoutez : « C'est parce que, au Conseil général de l'Hérault, à la session d'octobre, ce politicien de profession s'est opposé à ce que le délai extrême de déclaration de récolte soit retardé de *dix* jours, que des achats massifs se sont faits dans les premiers jours de novembre. » Quelle prétention ! Ici, personne n'est étonné des fanfaronades de ce personnage, que les viticulteurs de l'Hérault détestent, parce qu'il leur est nuisible ; mais passons et poursuivons méthodiquement notre propagande raisonnée et suivie en faveur de la consommation du bon vin de France.

Nous recommandons aux viticulteurs du Midi de diriger la taille de la vigne et les cultures, de façon à produire de la qualité, au détriment de la quantité qu'on recherchait trop autrefois, quand les « officiels » clamaient « Produisez », s'évertuaient à préconiser la taille longue, la culture intensive et les cuves de diffusion pour épuiser les marcs au dernier degré. Aujourd'hui, la vérité a changé de face ! — E. F.

Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire). — Les Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire), qui récoltent des Moulin-à-Vent réputés, ne vendent plus leurs vins aux enchères. Depuis 1926, ils ne sont vendus qu'en bouteilles sous le cachet des Hospices.

Adjudication de fourniture de vins à Brest. — Le mercredi 29 novembre 1933, à 14 heures précises, il sera procédé à l'adjudication de la fourniture de :

17.000 hectolitres de vin rouge à 9 degrés, à l'acquitté des droits de douane, non logé.

7.000 hectolitres de vin rouge à 10 degrés, entreposé, non logé.

A effectuer au Port de Brest, en lots de 500 hect. et de 290 hectolitres.

S'adresser pour prendre connaissance du cahier des charges et pour tous renseignements complémentaires à la Direction de l'Intendance Maritime ou au Service des Subsistances de la Marine, à Brest, ou au ministère de la Marine (Direction Centrale de l'Intendance Maritime, Bureau des Subsistances).

Adjudication à Rochefort.— Le 14 décembre 1933, à 15 heures, fourniture de 4.000 hectolitres de vin rouge à 9°. Délais de livraison : 1re série, 40 jours après la notification ; 2e série, du 70e au 90e jour du lendemain de la notification. Cautionnement : 5 % de la valeur de la fourniture.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Commissaire adjoint pour le Service des Vivres et du Matériel, à Rochefort.

Bibliographie

La Petite Ferme Danoise, par M. H. Motte, ingénieur agricole (Grignon), agriculteur en Danemark. Un volume 12 × 18 de 136 pages avec 32 gravures ou photogravures et une couverture illustrée en couleurs. Franco : 7 fr. 70. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

On a beaucoup écrit sur le Danemark agricole, souvent à tort et à travers. La prospérité temporaire, que ce charmant pays dut à un système économique basé sur l'exportation intensive des produits animaux, suscita chez les visiteurs une admiration sans limite. Or, les temps sont changés, les frontières des pays acheteurs fermées, mais l'organisation de la petite ferme danoise subsiste. C'est elle que M. Motte, cultivateur en Danemark, a décrite dans cet ouvrage avec son bon sens et un profond amour de sa seconde patrie.

Son étude comprend quelques pages sur le Danemark, puis il nous montre la constitution de la petite ferme danoise, le petit agriculteur danois au travail, sa vie intime, la mise en état du sol, l'assolement, la production végétale, la production animale, la coopération.

Des renseignements particulièrement intéressants sont donnés sur la production animale, renseignements dont certains — notamment dans l'élevage du porc — pourront très utilement être transposés chez nous. Il en est de même pour l'alimentation des vaches laitières. Cet excellent ouvrage, comme le dit justement M. Brétignière, l'éminent professeur de Grignon, dans sa préface, doit rencontrer un succès égal à celui obtenu par la *Petite Ferme Allemande*.

Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue Général de la Librairie Agricole.

*
* *

Le Chrysanthème, 5e édition, revue et considérablement augmentée par J. Lochot, semeur chrysanthémiste. Un ouvrage 12 × 18 de 270 pages et 60 gravures. Broché, franco, 13 francs. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Il y a deux années à peine paraissait la 4e édition de cet ouvrage, son succès a été absolument remarquable et confirma que la vogue du Chrysanthème, cette belle fleur d'Extrême-Orient, allait toujours croissant.

Il semblait alors difficile de faire mieux et plus complet que la dernière édition ; c'est cependant ce qu'est parvenu à réaliser l'auteur, M. Lochot, dont la grande expérience s'est consacrée au progrès de cette plante qui, non seulement charme les yeux, mais est, en outre, l'objet d'un commerce dont l'importance augmente chaque année.

Tout ce qui peut être utile de connaître pour réussir la culture du Chrysan-

thème est décrit dans cet ouvrage, d'une façon détaillée, claire et précise. De plus, la 5e édition a été augmentée de deux nouveaux chapitres : La Culture en suspension ou cascade, passionnante fantaisie, et l'Ensachage des capitules, petite révolution en culture commerciale.

Enfin il y est donné un résumé des travaux de chaque mois ; travail d'un puissant intérêt pour tous, les débutants en particulier. — Ainsi plus encore que par le passé, cet ouvrage met la culture du Chrysanthème à la portée de tous ; il contribuera puissamment à sa diffusion. — Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue Général de la Librairie Agricole.

***

Annuaire National de l'Agriculture, publié sous le haut patronnage de M. le ministre de l'Agriculture.

Le Comité de rédaction de l'*Annuaire National de l'Agriculture* présidé par M. Etienne Clémentel, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture, s'est efforcé de mettre à la disposition de tous ceux qui s'intéressent à la terre une véritable encyclopédie agricole.

Avec ses trois parties, l'*Annuaire National de l'Agriculture* forme le recueil périodique le plus complet et le plus à jour qui ait jamais été publié sur l'Agriculture.

La première partie renferme des :

1° Renseignements complets sur l'administration et l'enseignement agricoles ;

2° Etudes précises sur la législation des organisations agricoles : Chambres d'Agriculture, Offices, Associations, Sociétés, Syndicats et Caisses de tous genres ;

3° Textes législatifs, tant sur les organismes agricoles que sur tout ce qui intéresse l'Agriculture : biens, productions, fournitures (classement alphabétique).

La deuxième partie, consacrée à la pratique et l'économie de toutes les productions et industries agricoles, contient sur chacune d'elles des études claires, vivantes, illustrées de cartes, de gravures, de dessins, des statistiques et des renseignements utiles sur notre marché intérieur.

Le Génie rural, l'Outillage agricole, les Engrais, les Ennemis des cultures, les Semences, y sont l'objet d'une attention particulière.

Un chapitre spécial est réservé aux Marchés agricoles des principaux pays étrangers : leurs possibilités d'achat ; leurs productions avec les statistiques ; leur législation douanière et les accords commerciaux, devenus si complexes depuis les mesures de contingentements, y sont examinés avec la plus grande objectivité.

La troisième partie publie, après les renseignements sur l'Administration et l'Enseignement, la Presse, la Représentation et l'Organisation agricoles, qui figurent en tête de chaque département, dans le cadre des 8 régions agricoles, les listes des producteurs et fournisseurs de l'agriculture.

Chacune des huit régions, aussi bien que chacun des départements, groupe tous les renseignements qui les concernent.

La troisième partie constitue, en fait, une série d'Annuaires régionaux ou départementaux du plus haut intérêt.

L'*Annuaire National de l'Agriculture* répond à un véritable besoin, sa documentation complète, présentée dans un ordre logique, la mettant à la portée de tous, lui assigne une place de choix :

Dans toutes les organisations agricoles et les mairies de nos communes rurales, où il remplace à lui seul une bibliothèque parfaitement classée et à jour ;

Chez les producteurs et fournisseurs, auxquels il sert de trait d'union et procure tous les renseignements utiles.

On peut se procurer l'*Annuaire National de l'Agriculture* Edition 1933 et souscrire à l'Edition 1934 au siège de la Société Française d'Editions, 77, rue des Saints-Pères, Paris (6e). Le prix est de 80 fr. l'exemplaire. Franco de port pour la France.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus ; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus ; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus ; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 300 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 250 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 650 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 9 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 12 fr. ». Blancs de blancs, 10 à 12 fr. 50.

MIDI — *Nîmes (20 novembre 1933).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 110 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 120 à 125 fr. ; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr. ; Rosé, 9 à 11°, 90 à 110 fr. Trois-six B. G., 540 à 550 fr. ; trois-six de marc, 520 à 525 fr. Eau-de-vie de marc, 515 à 520 fr.

Montpellier (21 novembre). — Vins rouges 1933, de 9 fr. 25 à 10 fr. 75 ; Rosé, 10 à 11 fr. ; Blanc de blanc, 10 fr. » à 11 fr. » ; Esprit de vin à 86°, 530 à 540 fr. ; Marc à 86°, 525 à 530 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 510 à 520 fr.

Béziers (21 novembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (19 novembre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 11 fr. » à 12 fr. le degré.

Perpignan (21 novembre). — Vins de 8°5 à 12°, de 10 fr. 50 à 13 fr. le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (21 novembre). — De 8°5 à 11°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 25 le degré.

Narbonne (19 novembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 122 fr. le quintal, orges, 65 fr. à 69 fr. ; escourgeons, 63 fr. à 66 fr. ; maïs, 82 fr. » à 85 fr. » ; seigle, 58 fr. » à 64 fr. » ; sarrasin, 72 fr. à 78 fr. ; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr. ; saucisse rouge de Bretagne, de 45 à 52 fr. ; Sterling, 32 à 40 fr. ; Rosa, 60 à 70 fr. ; nouvelles d'Algérie, de 140 à 180 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 70 fr. à 105 fr. ; paille d'avoine, de 70 fr. à 105 fr. ; paille de seigle, 70 fr. à 105 fr. ; luzerne, 235 fr. à 305 fr. ; foin, 230 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 216 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs ; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Algérie, 375 à 600 fr. — Poires de choix, 250 à 700 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 700. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Raisin du Midi blanc, 250 à 800 fr. — Noix, de 255 à 550 fr. — Figues, 350 à 500 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Marrons, 125 à 200 fr. — Dattes, 250 à 700 fr. — Haricots verts, de 150 à 500 fr. — Artichauts, 100 à 350 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 20 à 80 fr. le cent. — Carottes, de 100 à 150 fr. — Endives, de 200 à 300 fr. — Salsifis, de 300 à 350 fr. les 100 bottes. — Tomates du Midi, de 60 à 180 fr. — Courgettes, 40 à 50 fr. le cent. — Choux-fleurs, 100 à 350 fr. — Oseille, 100 à 140 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Trois points d'interrogation sont actuellement posés devant la Bourse : le débat budgétaire, le développement de l'expérience monétaire américaine et l'inconnue engendrée par le récent plébiscite allemand. Et il est assez remarquable de constater que, malgré l'inquiétude qu'ils peuvent susciter dans l'esprit des spéculateurs et des capitalistes, ces graves problèmes n'ont pas réussi à jeter la panique sur le marché.

Bien au contraire, les séances se succèdent dans une atmosphère de calme et de sang-froid qui laissent bien augurer de l'avenir si l'on parvient à trouver des solutions satisfaisantes aux inconnues budgétaire, monétaire et politique qui obscurcissent provisoirement tous les points de l'horizon.

Pour l'instant, contentons-nous de noter le cran du marché qui oppose un solide rempart à la baisse et interdit aux vendeurs à découvert les initiatives de grande envergure. Mais ne restons pas figés dans une attitude passive alors que notre intérêt bien compris nous invite à l'action. Certes, le vent ne souffle pas à l'optimisme et l'on trouve actuellement beaucoup plus de partisans de l'abstention que de capitalistes disposés à des investissements raisonnés sur quelques valeurs de qualité.

Mais quelles que soient la gravité de l'heure et l'audace apparente d'une telle tactique, je persiste à penser que ce sont les acheteurs actuels qui auront finalement raison, car la situation angoissante que nous vivons aura une fin et nous verrons alors tous les marchés financiers participer à leur manière à l'allégresse générale par une hausse importante dont profiteront surtout ceux qui auront eu le flair d'acheter pendant la période de dépression.

Il existe d'ailleurs à travers la cote des îlots de résistance, des valeurs-refuges qui ont le rare privilège de prospérer dans une économie plus ou moins atteinte par les terribles effets de la crise. Ce sont, je l'ai déjà dit, les titres d'entreprises qui travaillent pour la Défense nationale et qui, par conséquent, sont assurées de recevoir des commandes malgré le ralentissement des affaires. J'avais cité dans une de mes dernières chroniques l'action *Creusot ;* voici que l'on annonce que le dividende est maintenu à son chiffre de 100 francs comme pour les années de prospérité. C'est un résultat remarquable et qui mérite de retenir l'attention de tous les capitalistes soucieux de mettre en portefeuille des titres de qualité et d'encaisser de beaux dividendes.

Dans le même ordre d'idées, je signale à mes lecteurs tout l'intérêt que présente l'achat de l'action « Ariel ». Cette entreprise, spécialisée dans la fabrication de ballons de protection et de ballons d'observation dont le type vient d'être adopté par l'Etat, est ainsi assurée de commandes importantes auxquelles viendra s'ajouter le produit de la vente des licences de fabrication à des nations amies.

Ces rentrées de fonds auront pour première conséquence le remboursement du capital social tout en permettant de distribuer un dividende substantiel. On voit quelles perspectives brillantes s'ouvrent à l'action que l'on peut obtenir à l'heure actuelle pour le prix de 1.200 francs et dont les qualités doivent satisfaire les capitalistes les plus exigeants.

Bourse de Londres

Toujours impressionné par la faiblesse du dollar, le Stock Exchange conserve sa prudente expectative de la semaine précédente. Quelques réalisations en Mines d'or dues au fléchissement du prix de l'or. L'attention se porte surtout vers les valeurs commerciales anglaises qui bénéficient du développement des affaires en Grande-Bretagne.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

T. R. M. Brive. — Kali Sainte-Thérèse à 915.

Je tiens une étude à votre disposition, vous jugerez vous-même. Les conditions dans lesquelles s'est écoulée la plus grande partie de l'exercice 1933 ne permettent pas de tabler sur une modification notable du caractère des résultats.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.